

**REGLAMENTO (CE) N° 1293/2005 DE LA COMISIÓN****de 5 de agosto de 2005****que modifica el Reglamento (CEE) n° 2676/90 por el que se determinan los métodos de análisis comunitarios aplicables en el sector del vino**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 46, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El método de medición de la sobrepresión de los vinos de aguja y espumosos ha sido establecido con arreglo a criterios reconocidos internacionalmente. La Asamblea General de 2003 de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino aprobó una nueva descripción de ese método.
- (2) La utilización de ese método de medición permite comprobaciones más sencillas y precisas de la sobrepresión de esos vinos.
- (3) La descripción del método usual que figura en el capítulo 37 del anexo del Reglamento (CEE) n° 2676/90 de la Comisión <sup>(2)</sup> ha perdido su razón de ser y, por consi-

guiente, debe suprimirse el apartado 3 del capítulo 37 del citado anexo. Además, procede incluir en ese anexo un nuevo capítulo con la descripción actualizada de ese método.

- (4) Procede pues modificar el Reglamento (CEE) n° 2676/90.
- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión del vino.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Se modifica el anexo del Reglamento (CEE) n° 2676/90 según se indica en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 5 de agosto de 2005.

*Por la Comisión*

Mariann FISCHER BOEL

*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 14.7.1999, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1188/2005 de la Comisión (DO L 193 de 23.7.2005, p. 24).

<sup>(2)</sup> DO L 272 de 3.10.1990, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 355/2005 (DO L 56 de 2.3.2005, p. 3).

## ANEXO

Se modifica del siguiente modo el anexo del Reglamento (CEE) n° 2676/90:

1) El capítulo 37 «Dióxido de carbono» queda modificado de esta manera:

a) El apartado 1 se modifica del siguiente modo:

i) se sustituye el título por el siguiente: «1. FUNDAMENTO DEL MÉTODO»,

ii) se suprime el punto 1.2.

b) En el apartado 2, se sustituye el título del punto 2.3 por el siguiente: «Cálculo de la sobrepresión teórica».

c) Se suprimen los apartados 3 y 4.

2) Después del capítulo 37, se añade el capítulo 37 bis siguiente:

**«37 bis — MEDICIÓN DE LA SOBREPRESIÓN DE LOS VINOS ESPUMOSOS Y DE AGUJA**

**1. PRINCIPIO**

Tras la estabilización térmica y agitación de la botella, se mide la sobrepresión por medio de un afrómetro (calibre de presión). La sobrepresión se expresa en pascales (Pa) (método de tipo I). Este método también es aplicable a los vinos espumosos gasificados y a los vinos de aguja gasificados.

**2. MATERIAL**

El aparato que se utiliza para medir la sobrepresión en las botellas de vinos espumosos y de aguja se llama afrómetro. Tiene distintas presentaciones que dependen del cierre de la botella (cápsula metálica, corona, tapón de corcho o de plástico).

**2.1. Botellas con cápsula**

Consta de tres partes (figura 1):

— La parte superior (o tornillo porta agujas), compuesta por un manómetro, un anillo de ajuste manual, un tornillo sinfín que se desliza en la parte media y una aguja que atraviesa la cápsula. La aguja tiene una perforación lateral que comunica la presión al manómetro. Una junta que queda sobre la cápsula de la botella garantiza la hermeticidad del conjunto.

— La parte media (o tuerca), que sirve para centrar la parte superior. Se atornilla a la parte inferior de forma que el aparato quede fuertemente sujeto a la botella.

— La parte inferior (o estribo), provista de un espolón que se desliza bajo el anillo de la botella y sujeta todo el aparato. Existen anillos adaptados a cada tipo de botella.

**2.2. Botellas con tapón**

Consta de dos partes (figura 2):

— La parte superior, que es idéntica a la del aparato anterior pero con una aguja más larga. Esta última está formada por un tubo largo y hueco en cuyo extremo se halla una punta que permite perforar el tapón. Esta punta es amovible y cae dentro de la botella una vez que se ha perforado el tapón.

- La parte inferior, formada por la tuerca y una base que se coloca sobre el tapón. La base tiene cuatro tornillos de ajuste con los que se sujeta el aparato al tapón.

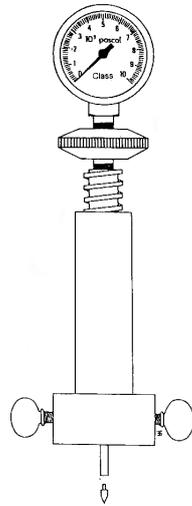


Figura 2: Afrómetro para tapones

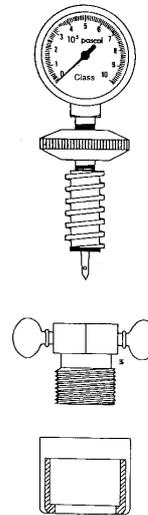


Figura 1: Afrómetro para cápsulas

Observaciones sobre los manómetros que llevan estos dos tipos de aparato:

- Pueden ser mecánicos con tubo de Bourdon o numéricos con sensor piezoeléctrico. En el primero caso, el tubo de Bourdon debe ser obligatoriamente de acero inoxidable.
- Deben estar graduados en pascales (abreviación Pa). Para los vinos espumosos, lo más práctico es utilizar como unidad  $10^5$  pascales ( $10^5$  Pa) o el kilopascal (kPa).
- Pueden ser de distintas clases. La clase de un manómetro es la precisión de la lectura respecto de la escala completa expresada en porcentaje (ejemplo: "manómetro 1 000 kPa clase 1" significa que la presión máxima de utilización es de 1 000 kPa, lectura a  $\pm 0$  kPa). Para mediciones precisas se recomienda la clase 1.

### 3. PROCEDIMIENTO

La medición debe efectuarse en botellas cuya temperatura esté estabilizada desde 24 horas antes, como mínimo. Para efectuar la lectura, se perfora la corona o el tapón de corcho o plástico y se agita vigorosamente la botella hasta alcanzar una presión constante.

#### 3.1. Botellas con cápsula

Deslizar el pistón del estribo bajo el anillo de la botella. Cerrar la tuerca hasta que el conjunto quede ajustado a la botella. Enroscar la parte superior en la tuerca. Para evitar pérdidas de gas, debe perforarse la cápsula lo más rápidamente posible hasta que la junta quede en contacto con la cápsula. A continuación, se agita con fuerza la botella hasta alcanzar una presión constante para efectuar la lectura.

#### 3.2. Botellas con tapón

Colocar una punta en el extremo de la aguja. Disponer el aparato sobre el tapón. Ajustar los cuatro tornillos al tapón. Enroscar la parte superior (la aguja perfora el tapón). La punta debe caer dentro de la botella para que la presión se transmita al manómetro. Efectuar la lectura después de agitar la botella hasta alcanzar una presión constante. Recuperar la punta después de la lectura.

### 4. EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

La sobrepresión a 20 °C ( $P_{aph20}$ ) se expresa en pascales (Pa) o kilopascales (kPa). Debe concordar con la precisión del manómetro (por ejemplo: 6,3  $10^5$  Pa o 630 Pa, no 6,33  $10^5$  Pa o 633 Pa, para un manómetro de 1 000 kPa de escala completa de clase 1).

Cuando la temperatura de medición no sea de 20 °C, conviene corregir el resultado multiplicando la presión medida por el coeficiente que corresponda (véase la tabla 1).

Tabla 1

**Relación entre la sobrepresión  $P_{aph_{20}}$  de un vino de aguja o espumoso a 20 °C y la sobrepresión  $P_{aph_t}$  a una temperatura t**

°C	
0	1,85
1	1,80
2	1,74
3	1,68
4	1,64
5	1,59
6	1,54
7	1,50
8	1,45
9	1,40
10	1,36
11	1,32
12	1,28
13	1,24
14	1,20
15	1,16
16	1,13
17	1,09
18	1,06
19	1,03
20	1,00
21	0,97
22	0,95
23	0,93
24	0,91
25	0,88

## 5. CONTROL DE LOS RESULTADOS

Método de determinación directa de parámetros físicos (método criterio de tipo I)

Verificación de los afrómetros

Los afrómetros deben verificarse periódicamente (al menos una vez al año).

La verificación se realiza con un banco de calibración. Éste permite comparar el manómetro con un manómetro de referencia, de clase superior, conectado a los patrones nacionales y montado en paralelo. En el control, se comparan los valores indicados por los dos aparatos para presiones crecientes y, después, para presiones decrecientes. Si hay alguna diferencia entre ambos, se efectúan las correcciones necesarias mediante un tornillo de regulación.

Todos los laboratorios y organismos autorizados deben estar equipados con un banco de calibración de este tipo. También los constructores de manómetros deben tener uno.»